



# la Locanda dell' Ambra

BUONA CUCINA ● DEGUSTAZIONI ● PERNOTTAMENTI DI QUALITA'

Con l'augurio che  
la passione per la nostra cucina  
ed il gusto dello stare insieme  
possano rendere speciale questa occasione.

---

**Lo staff della Locanda dell'Ambra**

## La nostra carta

Per cominciare

Lo Sformatino di squacquerone su vellutata di fossa	<b>6 €</b>
La Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane toscano	<b>12€</b>
Il Carpaccio di scottona con scaglie di fossa e rucola	<b>12€</b>
Il Tagliere di crostini misti	<b>12€</b>
La degustazione di formaggi misti con miele e confettura Bio	<b>15€</b>
Piada sfogliata del Montefeltro con prosciutto di Carpegna	<b>10€</b>

I nostri primi, con pasta rigorosamente tirata al mattarello

Le Tagliatelle ai grani antichi con ragù di scottona	<b>13€</b>
Le Tagliatelle ai grani antichi con funghi porcini	<b>16€</b>
I Tortelloni al grano saraceno con verza e speck	<b>15€</b>
I Cappeletti di Romagna con brodo tradizionale	<b>15€</b>
Gli Gnocchetti di patate con vellutata di fossa e tartufo nero	<b>17€</b>
I Ravioli di zucca con vellutata di fossa	<b>15€</b>

Per garantire un servizio veloce e di qualità chiediamo agli ospiti presenti al tavolo di ordinare al massimo 3 tipologie di pasta differenti

## Le carni pregiate del nostro territorio

La Tagliata di scottona con sale grosso di Cervia e rosmarino (250 gr)	<b>16€</b>
La Tagliata di scottona con pomodorini e scaglie di fossa (250 gr)	<b>18€</b>
La Tagliata di scottona con funghi porcini (250 gr)	<b>22€</b>
Lo Scortichino all'aceto balsamico con rucola e scaglie di fossa (250gr)	<b>16€</b>
Il Filetto di scottona alla griglia (200 gr)	<b>24€</b>
Il Filetto di scottona con funghi porcini (200 gr)	<b>28€</b>
Il Filetto di scottona al pepe verde (200 gr)	<b>26€</b>
La Faraona ripiena con funghi porcini e castagne ( 300gr)	<b>18€</b>
La grigliata del contadino ( salsiccia, braciola, costola e pancetta 400gr)	<b>15€</b>
La Grigliata di castrato (300 gr)	<b>16€</b>
<b>Agnello al forno</b>	<b>16€</b>

## Le verdure dell'orto

Le Patate al forno o fritte	<b>6€</b>
Le Verdure alla griglia	<b>6€</b>
Le Erbette cotte ripassate in padella	<b>6€</b>
Le Verdure gratinate	<b>6€</b>
I Funghi pleurotus al forno	<b>6€</b>

# Menù Degustazione

“Alla scoperta dei sapori della Valmarecchia”

## **Per cominciare**

Lo Sformatino di squacquerone romagnolo su vellutata al fossa

La Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane toscano

## **I nostri Primi piatti con pasta rigorosamente tirata al mattarello**

Stringhetti di farro con lardo di colonnanta e formaggio di fossa

Tortelloni al grano saraceno con verza e speck

Ravioli erbe e ricotta con ragù di scottona

## **Le carni pregiate del nostro territorio**

La Tagliata di scottona al sale grosso e rosmarino

Lo Scortichino all'aceto balsamico con rucola e scaglie di ambra

Arrosto di vitello al forno

Contorno misto dell'orto

## **Dolce**

Dolce a scelta

Acqua e caffè

**€ 35,00**

## **bevande escluse**

**Per apprezzare maggiormente il nostro menù degustazione, in abbinamento vi proponiamo un'ottimo sangiovese superiore del territorio, della cantina Ca' Perdicchi a € 18,00 oppure un abbinamento di 4 calici con vini del territorio a 20€ per persona**

*Avvisiamo i gentili ospiti che i nostri menù degustazione non sono condivisibili e sono minimo per 2 persone, gli ospiti che non gradiscono ordinare il menù degustazione dovranno ordinare almeno 2 piatti di categoria diversa dalla carta. ( minimo per 2 persone )*



la Locanda dell'Ambra®  
RISTORANTE • DEGUSTAZIONI • AFFITTACAMERE

## Menù Degustazione “Il gusto della tradizione”

### **Per cominciare**

Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane toscano

### **I nostri Primi Piatti con pasta rigorosamente tirata al mattarello**

Raviolini erbe e ricotta con ragù di scottona

### **Carni pregiate del nostro territorio**

Arista di maiale al forno

patate al forno profumate

Sorbetto al limone

Acqua e caffè

**€ 30,00**

**bevande escluse**

*Avvisiamo i gentili ospiti che i nostri menù degustazione non sono condivisibili, gli ospiti che non gradiscono ordinare il menù degustazione dovranno ordinare almeno 2 piatti di categoria diversa dalla carta. ( minimo per 2 persone)*

## Le nostre coccole dolci

Il Sorbetto al limone	<b>4€</b>
Il Semifreddo al caffè con la sua salsa	<b>6€</b>
lo Zabaione ghiacciato con croccante e caramello	<b>6€</b>
La Panna cotta (frutti di bosco, cioccolato, caramello)	<b>6€</b>
La Crema catalana	<b>6€</b>
I Cantucci di nostra produzione	<b>6€</b>
I Cantucci con vinsanto ( nel menù 3€ supplemento)	<b>9€</b>
Il Tortino al cioccolato con cuore fondente (escluso dal menù)	<b>8€</b>
Il Tiramisù con gocce di cioccolato	<b>6€</b>
La Torta Sbrisolona	<b>6€</b>

## Bevande

1/4 litro di vino in caraffa	<b>6€</b>
1/2 litro di vino in caraffa	<b>8€</b>
Bibite in lattina (Coca Cola o Fanta)	<b>2 €</b>
Birra Moretti in bottiglia 0,6 lt	<b>5 €</b>
Birra analcolica forst 0,0% 33cl	<b>4€</b>
Birra Erdinger 0,50 cl	<b>6€</b>
Birra moretti la rossa 33 cl	<b>4€</b>
Coperto, comprensivo di acqua e piadina	<b>3€</b>



# la Locanda dell' Ambra

BUONA CUCINA ● DEGUSTAZIONI ● PERNOTTAMENTI DI QUALITA'

## *La nostra carta dei vini*

Nulla eguaglia la gioia dell'uomo che beve,  
se non la gioia del vino di essere bevuto



---

Lo staff della Locanda dell' Ambra



# Dilla con una bottiglia...

# W!

WINE, HEART, ART - VINO, CUORE, ARTE

BARSENTO  
CANTINE

EMC

Non serve un'occasione speciale per celebrare, ogni momento può essere reso unico e indimenticabile.

Nel nostro ristorante, ti offriamo l'opportunità di sorprendere la tua persona speciale con bottiglie uniche della Cantina Barsento, parte della collezione esclusiva "Wheart!". Ogni bottiglia è impreziosita da una dedica speciale, pensata per aggiungere un tocco di emozione e raffinatezza al tuo momento. Scegli tra il fresco **Verdeca**, il vivace **Spumante Rosato** o il ricco e avvolgente **Primitivo**.

Ogni bottiglia, al prezzo di **25 €**, è il regalo perfetto per rendere unica la tua esperienza. Chiedi al nostro personale di sala di mostrarti le diverse opzioni disponibili e scegliere insieme quella che meglio rispecchia i tuoi sentimenti.

Un gesto semplice, ma ricco di emozioni, per rendere la tua cena indimenticabile.



# CA' PERDICCHI



I fratelli Gessaroli, Andrea e Matteo gestiscono l'azienda agricola Ca' Perdicchi, situata sulle colline riminesi, nella piccola località di San Paolo.

si dedichiamo quotidianamente alla passione integrando ai segreti della tradizione le innovative tecniche nel rispetto del territorio dove sono nati.

Tutto è iniziato 40 anni fa quando hanno preso in gestione gli appezzamenti di terreno del Generale Perdicchi facendo così della coltivazione della terra la loro passione. Nella piccola località di San Paolo sulle dolci colline riminesi producono vino, olio, marmellate, latte e conserve. Grazie ai segreti tramandati di generazione in generazione e alle nuove tecnologie a basso impatto ambientale, si sono specializzati nella produzione di vino nel rispetto del territorio.

I vigneti prosperano su terreni a elevata vocazione vinicola e crescono ben cullati dal sole e sfiorati dalla brezza di mare godendo di un microclima ideale per la maturazione dell'uva. La produzione vinicola di Ca' Perdicchi accosta la selezione di vitigni locali autoctoni, come il Sangiovese, il vero gioiello della casa, il Pagadebit buon interprete dell'identità rurale romagnola, l'emergente Rebola riminese ai vigneti più rinomati come lo Chardonnay, il Merlot e il Cabernet.

Il forte legame con il territorio, la dedizione alla terra e la sua valorizzazione sono alla base della loro filosofia



Il sangiovese dell'ambra arriva proprio dalla loro cantina, un sangiovese in purezza fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Ottimo vino ideale per il tuo pasto, si abbina con qualsiasi tipo di piatti della cucina tipica romagnola

## Vini Rossi

### Valmarecchia e Emilia Romagna



Sangiovese dell'ambra - *Ca' Perdicchi*

12€

4€

Sangiovese superiore "69" - - *Ca' Perdicchi*

18€

5€

Sangiovese superiore "Pompeo" - - *Marcosanti*

16€

"*Torricella*" - rosso, sangiovese/merlot - *Flenghi*

15€

Sangiovese superiore "Scabi" - *San Valentino*

22€

Sangiovese superiore riserva "3" - *Ca' Perdicchi*

22€

"*Due Passi*"- rosso riserva sangiovese/merlot - *Flenghi*

22€

Sangiovese superiore riserva DOP"Marcosanti" - *Marcosanti*

24€

Cabernet Sauvignon DOC riserva "71" - *Ca' Perdicchi*

25€

Lambrusco "Grasparossa di Castelvetro" - *Corte Manzini*

18€

### Toscana

Chianti classico DOCG "Brolio" - *Ricasoli*

25€

6.5€

Rosso di Montalcino - *Col D'Orcia*

28€

Brunello di Montalcino - *Col D'Orcia*

55€

Vino Nobile di Montepulciano "Torcalvano" - *Tenute Colonnari*

30€

Morellino di scansano "Val delle Rose" - *Val delle Rose*

19€

6€

Chianti classico riserva " Tenuta Tignanello" - Marchese Antinori

85€

Toscana IGT rosso Bolgheri " Le Volte" - Ornellaia

55€

### Umbria

Rosso di Montefalco DOC - *Perticaia*

25€

Sagrantino di Montefalco DOCG - *Perticaia*

45€

## Vini Rossi

### Veneto

Ripasso della Valpolicella "La Cengia" -- Begali Lorenzo

Amarone della Valpolicella DOCG "La Coeta" - Corte Lenguin



22€

7,5€

58€

### Piemonte

Barbera DOC -- L. Einaudi

Nebbiolo delle Langhe - L. Einaudi

Barolo DOCG - Seghesio

Barbaresco DOCG - Produttori del barbaresco

26€

30€

58€

75€

### Trentino Alto Adige

Lagrein DOC "Kurtatsch" - Kellerei

Pinot Nero IGT "Meczan" - Hofstatter

25€

30€

### Marche

Rosso Conero DOC - Lanari

Lacrima di Morro D'Alba DOC - F.Ili Badiali

Rosso Conero Riserva DOCG "Cumaro" - Umani Ronchi

16€

18€

40€

### Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo DOC - Masciarelli

18€

### Sud e Isole

Nero D'Avola - Colosi

Primitivo di Manduria DOP "Terra Rossa" - Felline

Cannonau DOC "Costera" - Argiolas

Aglianico IGT "Dunsogno" -- Contrada Mito

Pinot nero IGP "Calata delle Brecce" - Terre dei re

Etna Rosso DOC - La gelsomina

15€

22€

22€

26€

55€

30€

## Vini Bianchi

Chardonnay IGP "Maestrale" - *Ca' Perdicchi*

Rebola superiore dei colli riminesi "77" - *Ca' Perdicchi*

Trebbiano IGP "La 740" - *Marcosanti*

Passerina DOCG "Roccolo" - *Saladini e Pilastrì*

Pecorino DOCG "Comes" - *Saladini e Pilastrì*

Verdicchio Superiore "Stefano Antonucci" - *Stefano Antonucci*

Vermentino di Gallura "Costamolino" - *Argiolas*

Gewürztraminer DOC - *K. Martin & Sohn*

Ribolla Gialla IGP - *Ronco del gelso*

## Vini Frizzanti

Chardonnay IGP "Regina di Levante" - *Ca' Perdicchi*

Pignoletto DOC "Reno" - *Righi*

## Bollicine

Prosecco DOC brut- *Berto - V8+*

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry - *Piero V8+*

*Metodo Classico brut - Ca'Perdicchi*

Cartizze Valdobbiadene DOCG superiore dry - *Andreola*

Franciacorta Brut DOCG "Quarantadue Racconti" -- *Bredasole*

*Franciacorta extra brut "Alma Assemblage 1" - Bellavista*

*Champagne grand cru brut - François Secondé*

## Vini Rosè

Aglianico IGT "Jerico" - *Contrada Mito*

Pinot nero Rosè Metodo Classico Brut Nature "Cruasè" - *Bertè & Cordini*



10€

4€

22€

10 €

15€

5.5€

16€

32€

20€

20€

32€

12€

5€

10€

18€

22€

7,5€

28€

55€

35€

85€

90€

20€

35€



## Mezzine da 375 ml

### *Vini Bianchi da 375 ml*

Pignoletto frizzante -Tenuta Santacroce	<b>9€</b>
Verdicchio DOC - Le Vaglie	<b>12€</b>
Gewurztraminer DOC -- St. Michael Eppan	<b>14€</b>
Rebola superiore dei colli riminesi "77" - Ca' Perdicchi	<b>12€</b>

### *Vini Rossi da 375 ml*

Morellino di Scansano DOCG - Val delle Rose	<b>10€</b>
Chianti classico DOCG "Brolio" - Ricasoli	<b>14€</b>
Sangiovese superiore "69" - Ca' Perdicchi	<b>10€</b>
Lagrein DOC - Tramin Kellerei	<b>15€</b>

## **INFORMAZIONI CLIENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE**

I clienti con allergie alimentari o intolleranze sono pregati di richiedere al personale addetto di cucina, l'esatta composizione delle ricette, delle preparazioni somministrate, al fine di escludere qualsiasi presenza o contaminazione crociata dell'ingrediente allergizzante.

Si ricorda che nella presente azienda possono essere presenti alimenti classificati come allergeni presenti nell'allegato II del REG. CE 1169/2011.



Tutti i prodotti e piatti somministrati possono essere preparati a partire da, materie prime fresche ma anche surgelate, a seconda della disponibilità e dei prezzi di mercato, sulla base di scelte aziendali o del cliente, fermo l'applicazione del conseguente prezzo di vendita.



L'azienda da predisposto e reso operativo un sistema di autocontrollo secondo i criteri dell' H.A.C.C.P., in ottemperanza alla legislazione vigente al fine di eliminare o ridurre qualsiasi rischio alimentare (Reg CE 852/2004 - Reg. CE 178/2002 - Del. Regione Emilia-Romagna 1869-2008).

***Responsabile Salute e Sicurezza***

## ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );
  - b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

( 1 ) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.